

04.01.2019

Neudruck

## Antwort

der Landesregierung  
auf die Kleine Anfrage 1808 vom 7. Dezember 2018  
der Abgeordneten Frank Müller und Dr. Dennis Maelzer SPD  
Drucksache 17/4517

### Frischküche in Kitas

#### *Vorbemerkung der Kleinen Anfrage*

Zu einer guten Betreuung in Kindertagesstätten zählt auch eine ausgewogene Verpflegung. Dabei gibt es unterschiedliche Konzepte der Verpflegung, die von „Frischküche“ oder „Mischküche“ in der jeweiligen Einrichtung bis zur Versorgung über externe „Caterer“ reicht.

**Der Minister für Kinder, Familie, Flüchtlinge und Integration** hat die Kleine Anfrage 1808 mit Schreiben vom 3. Januar 2019 namens der Landesregierung im Einvernehmen mit der Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz beantwortet.

#### *Vorbemerkung der Landesregierung*

Für die Beantwortung wurde auf die Ergebnisse der Evaluation, die die „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW“ in Trägerschaft der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen im Frühling/Sommer diesen Jahres durchgeführt hat, zurückgegriffen. Die Evaluation erfolgte im Rahmen des Projektes „Förderung der Qualität in der Kitaverpflegung“, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Der Evaluationsbericht wird zur Zeit erstellt.

Befragt wurden alle Kindertageseinrichtungen in Nordrhein-Westfalen im Zeitraum vom 12.04. bis 16.08.2018; beteiligt haben sich insgesamt 910 Kindertageseinrichtungen.

Darüber hinaus ist darauf hinzuweisen, dass die Träger von Tageseinrichtungen im Rahmen der geltenden Vorschriften über das Verpflegungsangebot in ihren Einrichtungen in eigener Verantwortung entscheiden. Dies sollte im Rahmen einer guten Erziehungs- und Bildungspartnerschaft unter Einbeziehung der Eltern erfolgen. Für Entscheidungen zur finanziellen Ausgestaltung der Verpflegung in der Einrichtung ist nach § 9a Abs. 5 KiBiz die Zustimmung des Elternbeirats einzuholen.

Datum des Originals: 03.01.2019/Ausgegeben: 10.01.2019 (09.01.2019)

Die Veröffentlichungen des Landtags Nordrhein-Westfalen sind einzeln gegen eine Schutzgebühr beim Archiv des Landtags Nordrhein-Westfalen, 40002 Düsseldorf, Postfach 10 11 43, Telefon (0211) 884 - 2439, zu beziehen. Der kostenfreie Abruf ist auch möglich über das Internet-Angebot des Landtags Nordrhein-Westfalen unter [www.landtag.nrw.de](http://www.landtag.nrw.de)

1. ***In wie vielen Kindertagesstätten in NRW wird frisch gekocht? (Bitte aufgeschlüsselt nach Trägern und Kommunen sowie U3- und Ü3-Betreuung)***
2. ***In wie vielen Kindertagesstätten in NRW wird unter Verwendung von vorverarbeiteten Komponenten gekocht („Mischküche“)? (Bitte aufgeschlüsselt nach Trägern und Kommunen sowie U3- und Ü3-Betreuung)***
3. ***In wie vielen Kindertagesstätten wird das Essen von Caterern geliefert? (Bitte aufgeschlüsselt nach Trägern und Kommunen sowie U3- und Ü3-Betreuung)***

Die Fragen 1 - 3 werden gemeinsam beantwortet.

Laut o.g. Evaluation setzen 44 % der Kindertageseinrichtungen, die an der Befragung teilgenommen haben, das System einer Warmverpflegung um, 30 % eine Frisch- und Mischküche, 11 % ein Tiefkühlkostsystem und 5 % Cook & Chill<sup>1</sup>. Eine Aufschlüsselung nach der Trägerschaft kann der Tabelle in der Anlage entnommen werden. Weitergehende Daten hierzu wurden in der o.g. Evaluation nicht erhoben.

4. ***Wie viele Kindertagesstätten sind mit einer entsprechenden Wirtschaftsküche ausgestattet? (Bitte aufgeschlüsselt nach Trägern und Kommunen sowie U3- und Ü3-Betreuung)***

Daten hierzu wurden in der o.g. Evaluation nicht erhoben.

Laut „Ernährungsbericht 2016“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (VeKiTa, Kapitel 2) verfügen bundesweit 16,2 % der Kindertageseinrichtungen über eine voll ausgestattete Küche (Wirtschaftsküche).

5. ***In welchen Jugendamtsbezirken ist das Thema „Frischküche“ Bestandteil von Qualitätsvorgaben?***

Daten hierzu wurden in der o.g. Evaluation nicht erhoben.

---

<sup>1</sup> Als Cook & Chill bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem fertig zubereitete Speisen sofort nach dem Zubereiten bzw. Garen, schockgekühlt, verpackt und bis zur Regeneration gekühlt gelagert werden. Am Ort des Verzehrs z.B. in einer Kita oder Schule müssen die Speisen zum direkten Verzehr nur noch endgegart oder erhitzt werden.

Welches Verpflegungssystem wird zur Herstellung der Speisen in Ihrer Kita umgesetzt?					
	Gesamt	Trägerschaft			
		Städtischer/ kommunaler Träger	Kirchlicher Träger	Eltern- initiative	Anderer freier Träger
Gesamt	896	195	329	152	220
Die Speisen werden überwiegend aus frischen Lebensmitteln in der Kita zubereitet (Frisch-/Mischküche).	30	24	18	57	35
Die Speisen werden tiefgekühlt angeliefert und in der Kita erhitzt (Tiefkühlsystem).	11	22	8	3	12
Die Speisen werden gekühlt angeliefert und in der Kita erhitzt (Cook & Chill/Kühlkostsystem).	5	3	7	1	9
Die Speisen werden heiß angeliefert und in der Kita ausgegeben (Warmverpflegung).	44	39	61	30	33
Sonstige Möglichkeit	7	9	5	7	8
Keine Angabe	4	4	1	1	2
Quelle: Evaluation der Qualifizierungsreihe „Mahlzeit Kinder“ und des Infoservices „Essen und Trinken“ durch USUMA - Markt- und Sozialforschung, Berlin, November 2018 im Auftrag der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW					